



Conférence Louis Pasteur

Mercredi 6 juin 2007

Château Pécauld (Arbois-Jura)

(18h30 à 20h30)

Plaisir et habitudes alimentaires, ami ou ennemi de notre alimentation

L'acte alimentaire est un comportement complexe résultant de l'intégration de paramètres physiologiques, hédoniques, culturels, voire philosophiques, individuels et collectifs. Les grandes mutations techniques du XXe siècle ont eu de profondes répercussions sur notre façon de nous alimenter.

Le programme Franc-comtois de la Fondation Science & Culture Alimentaire de l'Académie des Sciences (Programme Louis Pasteur, innovation, alimentation-santé), administré par l'ISBA (ENIL de Poligny et de Mamirolle) propose un cycle de conférences trimestrielles en lien avec l'alimentation-santé. Ce programme est soutenu par le Conseil régional de

Pour la première fois de son histoire, une large partie de la population mondiale « ne court plus après les calories ». Ce changement fondamental a entraîné l'émergence de maladies dites de pléthores qui posent un véritable problème de santé publique.

Par ailleurs, les relations entre l'homme et l'alimentation ont fortement évolué. Lorsque nous nous nourrissons, nous ne faisons pas qu'absorber une quantité d'aliments. D'autres éléments entrent en jeu : le « comportement alimentaire » qui regroupe le moment qui précède le repas (sa préparation, les courses, la cuisine ...), les conditions de la prise du repas (ambiance, le nombre de personnes à table....) et ce qui suit le repas (sensation de satiété, digestion...).



L'ensemble des événements et l'émotion suscités autour des repas influencent le plaisir alimentaire et donc l'équilibre nutritionnel qui en découle.



Le plaisir est-il primordial dans l'alimentation ?



Une alimentation dénuée de saveurs, de plaisir, d'émotion, présente le risque de générer des frustrations qui peuvent être à l'origine de modifications de nos habitudes alimentaires. Au contraire, le plaisir procuré par l'alimentation contribue au bon équilibre nutritionnel grâce au bon contrôle de la qualité et de la quantité des aliments consommés.

Cette conférence a pour objectifs :

- d'exposer l'état des connaissances sur les relations entre plaisir et alimentation
- d'expliquer les habitudes alimentaires des consommateurs au regard du PNNS (Plan National de Nutrition et de Santé)
- d'échanger entre consommateurs et experts sur les impacts du plaisir lié à l'alimentation, les équilibres et habitudes alimentaires.

Elle sera animée par **Sébastien ROUSTEL** (ISBA-ENILBIO) et



André Holley,

Professeur émérite de l'Université Claude-Bernard, Lyon 1, André Holley est membre du Centre Européen des Sciences du Goût (CESG) à Dijon, centre qu'il a dirigé de 2000 à 2002. Il a longtemps animé des recherches sur l'olfaction, avant de se tourner, plus récemment, vers le goût.



Philippe Besnard

Professeur des Universités titulaire de la chaire de Nutrition de l'ENSBANA, responsable du Laboratoire de Physiologie de la Nutrition. L'équipe de Philippe Besnard travaille sur la détection orale et l'absorption intestinale des lipides alimentaires.

Contacts :

- Sébastien Roustel - ISBA/ENILBIO (Poligny) Tél : 03 84 73 76 76
- Sylvie Morel - Maison Louis Pasteur d'Arbois Tél : 03 84 66 11 72

* *ISBA : Institut des Sciences, des Biotechnologies et de l'Agroalimentaire de Franche-Comté, fédérant les 2 ENIL's de Poligny et Mamirolle.*

